

Ciasto marchewkowe wg Piotra Ogińskiego



DORADCA SMAKU



CZAS
PRZYGOTOWANIA
POWYŻEJ 1H



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

Ciasto:

mąka tortowa	300 gramów
marchew	400 (ok. 5 sztuk) gramów
olej	170 gramów
cukier	270 gramów
Cukier z wanilią do ciast i deserów Prymat	1 opakowanie
jaja	4 sztuki
proszek do pieczenia	2 łyżeczki
syrop klonowy	80 gramów
orzechy pekan	100 gramów
cynamon Prymat	2 łyżeczki
Soda oczyszczona Prymat	1 łyżeczka

Krem limonkowy:

cukier puder	90 gramów
serek mascarpone	120 gramów
serek śniadaniowy	250 gramów
skórka z limonki	z 2 owoców
sok z limonki	z 2 owoców

Włosy marchewkowe:

marchew	2 sztuki
----------------	----------

cukier puder	15 gramów
olej	do smażenia

Do dekoracji:

listki mięty

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Na blachę 24x24cm.

Do dużej miski wsypujemy cukier, wbijamy jajka i całość ubijamy na jednolitą puszystą masę, następnie dodajemy cukier waniliowy, syrop klonowy oraz cynamon i ponownie całość mieszamy. Kiedy uzyskamy jednolitą masę dodajemy stopniowo oleju, cały czas mieszając, kiedy olej „wbije się” do masy, dodajemy przesianą mąkę, proszek do pieczenia oraz sodę, kiedy całość dobrze się wymiesza dodajemy marchew oraz orzechy, ponownie mieszamy i gotową masę wylewamy na formę wyłożoną papierem do pieczenia i wysmarowaną masłem.

Ciasto pieczemy w temperaturze 180 stopni, przez ok 45 minut do godziny. Kiedy ciasto się piecze przechodzimy do przygotowania kremu, do miseczki przesiewamy cukier puder, ścieramy skórkę, oraz wyciskamy sok z limonek, dodajemy serek mascarpone oraz śniadaniowy i całość mieszamy za pomocą miksera do uzyskania jednolitej masy. Gotowy krem odstawiamy na 20 minut do lodówki.

Z upieczonego i ostudzonego ciasta odcinamy „stożek” ciasto przekrawamy na pół, środek smarujemy 3/4 kremu limonkowego, następnie przykrywamy drugą częścią ciasta (tak by upieczona część była niewidoczna, tak jak jest to pokazane na filmie) górę smarujemy resztą kremu, posypujemy pokruszonym ciastem, dekorujemy włosami z marchewki (marchewkę pokroić w długie włosy, usmażyć przez 5 minut na głębokim tłuszczu, odsączyć na ręczniku papierowym i przełożyć do cukru pudru) oraz listkami świeżej mięty.

Wesołych Świąt i smacznego!

Szukasz przepisów na świąteczne ciasta, zobacz przepis na [christmast pudding](#).